ФГБОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М. ДЖАМБУЛАТОВА»

Факультет технологический

Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания

Утверждаю
Первый проректор
М.Д. Мукаилов
«31» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ»

Направление подготовки – 38.03.07 «Товароведение»

Направленность (профиль) подготовки – «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

Форма обучения – очно-заочная

Квалификация - бакалавр

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 29338D67E2D501448B6CF98A8C8BBCBA
Владелец: Джамбулатов Зайдин Магомедович
Действителен: с 23.06.2023 до 15.09.2024

Махачкала, 2022

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению 1938.03.07 - «Товароведение», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №985 от 12.08.2020г., утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1047 от 17.08.2020 г. с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

СОСТАВИТЕЛЬ: Н.М. Мусаева, к.с.-х.н., доцент _____
подпись

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания «13» марта 2022 г., протокол №7

Заведующий кафедрой: Салманов М.М., доктор с.-х. наук, профессор

_____

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «15» марта 2022г., протокол № 7.

Председатель методической
комиссии факультета _____ Г.А. Макуев

СОДЕРЖАНИЕ:

1.	Цели и задачи дисциплины…….	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы……..	4
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы…….	9
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся……..	10
5.	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий ……...	10
5.1	Разделы дисциплины и виды занятий в часах…….	10
5.2	Тематический план лекций …….	11
5.3	Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий…….……	11
5.4	Содержание разделов дисциплины…….…….……	12
6	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы……	14
7	Фонды оценочных средств……..…	19
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы……	19
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций...	20
7.3	Типовые контрольные задания……...……..	28
7.4	Методика оценивания знаний, умений, навыков……...	47
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины……	50
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины…….	52
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины…….…..	54
11	Информационные технологии и программное обеспечение…….....	57
12	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса……..…	58
13	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья…….	58
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины…..….	60

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - подготовка студентов к производственно-технологической деятельности и решению конкретных задач, направленных на освоение новых видов технологического оборудования, снижение трудоемкости, энергоемкости и повышению производительности труда; подготовка студентов к организационно-управленческой деятельности направлена на повышение эффективности технологии и организации ресторанного бизнеса; подготовка студентов к научно-исследовательской деятельности и решению конкретных задач направленных на проведение эксперимента, наблюдений и измерений, составление научно-технической документации; подготовка студента к проектной деятельности и решению конкретных задач направленных на участие в проектировании, реконструкции предприятия, подбору и размещению технологического оборудования; подготовка студентов к способности участвовать в маркетинговых исследованиях по организации ресторанного бизнеса и разрабатывать предложения по выбору производителей оборудования для предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины включают:

- изучение устройства и работы механического и теплового оборудования;
- приобретение практических навыков эксплуатации машин и аппаратов;
- изучение вопросов технического вооружения и перевооружения предприятий отрасли;
- изучение вопросов технико-экономической оценки эффективности
- машин, тепловых аппаратов и механизмов, используемых на предприятиях общественного питания;
- изучение современного рынка оборудования.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине «Оборудование предприятий торговли».

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины,обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвы-	ИДК-1УК-8 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	Раздел 1. Оборудование торгового зала Раздел 2. Складское оборудование и для погрузочно-разгрузочных работ	Теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации торгового процесса; классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства продукции; методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов; особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования; направления и перспективы совершенствования оборудования	При проектировании предприятий торговли выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации предприятий торговли; обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования предназначенного сервиса на	Обеспечения безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования предприятий торговли; -работы с нормативно-технической документацией, справочной литературой; -работы с методиками выбора оборудования и оценкой его экономической эффективности.

	чайных ситуаций и военных конфликтов				предприятиях торговли	
		ИДК-3УК-8 Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	Раздел 1. Оборудование торгового зала Раздел 2. Складское оборудование и для погрузочно-разгрузочных работ	Теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации торгового процесса; классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства продукции; методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов; особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования; направления и перспективы совершенствования оборудования	При проектировании предприятий торговли выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации предприятий торговли; обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования предназначенного сервиса на предприятиях торговли	Обеспечения безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования предприятий торговли; -работы с нормативно-технической документацией, справочной литературой; -работы с методиками выбора оборудования и оценкой его экономической эффективности.
ОПК-6	Способен понимать принципы	ИДК-2ОПК-6 Исполь-	Раздел 1 механическое оборудование	Теоретические основы и инженерные задачи основных про-	При проектировании предприятий торговли выбирать	Обеспечения безопасной эксплуата-

	работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	зует принципы работы современнных информационных технологий для решения задач в профессиональной деятельности и базовые знания в области применения оборудования	Раздел 2. Общие сведения о процессах и тепловых аппаратах	цессов производства технологии и организации торгового процесса; классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства продукции; методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов; особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования; направления и перспективы совершенствования оборудования	современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации предприятий торговли; обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования предназначенного сервиса на предприятиях торговли	ции торгово-технологического оборудования предприятий торговли; -работы с нормативно-технической документацией, справочной литературой; -работы с методиками выбора оборудования и оценкой его экономической эффективности.
		ИДК-3ОПК-6 Оценивает информационные технологии и программное	Раздел 1 механическое оборудование Раздел 2. Общие сведения о процессах и тепловых аппаратах	Теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации торгового процесса; классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы	При проектировании предприятий торговли выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям	Обеспечения безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования предприятий торговли; -работы с нормативно-

		обеспечение, используемые для решения профессиональных задач, с точки зрения устаревания и подбирает современное программное обеспечение и современное оборудование		различных видов производства и технологии; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства продукции; методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов; особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования; направления и перспективы совершенствования оборудования	производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации предприятий торговли; обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования предназначенного сервиса на предприятиях торговли	технической документацией, справочной литературой; - работы с методиками выбора оборудования и оценкой его экономической эффективности.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Оборудование предприятий торговли» относится к Блоку дисциплин обязательной части Б1.О.26 согласно ФГОС ВО и учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами: «Информатика», «Безопасность жизнедеятельности», «Учебная практика (Ознакомительная практика)».

Для освоения дисциплины необходимы знания правовых документов, регулирующих реализацию, хранение продовольственных товаров.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять эффективную работу по следующим видам профессиональной деятельности: товароведно-технологическая деятельность.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1.	Безопасность жизнедеятельности	+	+
2.	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР	+	+
3.	Информатика	+	+
4.	1С Бухгалтерия. Торговля и склад.	+	+
5.	Учебная практика (Ознакомительная практика)	+	+
6.	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	+	+
7.	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР	+	+

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очно-заочная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Семестр
		5
Общая трудоемкость, час зачетные единицы	**144 4**	**144 4**
Аудиторные занятия, в т. ч.	**32(10) ***	**32(10) ***
лекции	10 (4) *	10 (4) *
практические занятия (ПЗ)	22(6) *	22(6) *
Самостоятельная работа, в т. ч.	**76**	**76**
курсовая работа	30	30
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	18	18
самостоятельное изучение тем	28	28
Промежуточная аттестация, (экз./зачет с оценк./зачет)	**36 экзамен**	**36 экзамен**

( ) - занятия, проводимые в интерактивных формах*

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1.	Раздел 1. Оборудование торгового зала	62	6(2)*	16(4)*	40
2.	Раздел 2. Складское оборудова-	46	4(2)*	6(2)*	36

	ние и для погрузочно-разгрузочных работ				
	Всего:	**144**	**10(4)***	**22(6)***	**76 36 экзамен**

( ) - занятия, проводимые в интерактивных формах*

5.2. Тематический план лекций

Очно-заочная форма обучения

№ П/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Оборудование торгового зала		
1.	Введение, цели и задачи дисциплины. Классификация торгового оборудования. Механизация и автоматизация процесса товародвижения.	2
2.	Измерительноеи массоизмерительные приборы и устройства. Контрольно-кассовое оборудование	2
3.	Холодильное оборудование	2 (2)*
Раздел 2. Складское оборудование и для погрузочно-разгрузочных работ		
4.	Торгово-технологическое оборудование. Фасовочно- упаковочное оборудование. Торговые автоматы	2(2)*
5.	Оборудованиедля погрузочно-разгрузочных работ. Складское оборудование	2
	Всего:	10 (4)*

( ) - занятия, проводимые в интерактивных формах*

5.3. Тематический план практических занятий

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Темы занятий	Количество часов

Раздел 1. Оборудование торгового зала		
1.	Практическая работа №1. Механизацияи автоматизация процесса товародвижения.	4
2.	Практическая работа №2 Измерительноеи массоизмерительные приборы и устройства.	4
3.	Практическая работа №3. Контрольно-кассовое оборудование	4(2)*
4.	Практическая работа №4. Холодильное оборудование	4(2)*
Раздел 2. Складское оборудование и для погрузочно-разгрузочных работ		
5.	Практическая работа №13. Торгово-технологическое оборудование	4(2)*
6.	Практическая работа №12. Фасовочно-упаковочное оборудование.	2
	Всего:	22 (6)*

( ) - занятия, проводимые в интерактивных формах*

5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компетенции
1.	Раздел 1. Оборудование торгового зала	Оборудование торгового зала. Классификация оборудования. Холодильное. Производственное. Весоизмерительное. Для расчёта с посетителями. Офисное. Классификация по функциональному назначению, по структуре рабочего цикла, по степени автоматизации и механизации, по виду обрабатываемого сырья. Общие сведения о машинах и механизмах. Термины и определения. Требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Виды передач. Типы. Классификация. Правила эксплуатации технологических машин. Маркировка машин и механизмов Предмет дисциплины «Оборудование торговых предприятий»	ИДК-1 УК-8; ИД-3УК-8; ИД-2ОПК-6; ИД-3ОПК-6
		Измерительноеи массоизмерительные при-	ИД-1УК-

		боры и устройства. Весоизмерительное оборудование, его назначение и устройство,	8; ИД-3УК-8; ИД-2ОПК-6; ИД-3ОПК-6

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компетенции
		требования к условиям и правилам эксплуатации. Классификация, типы и модели. Контрольно-кассовое оборудование. Термины, определения. ФЗ N 54 Налогового кодекса РФ. Основные виды кассового оборудования	
		Холодильное оборудование. Холодильное оборудование, его назначение и устройство,требования к условиям и правила эксплуатации. Способы замораживания. Воздушное замораживание. Морозильные камеры с естественным движением воздуха. Морозильные камеры и туннели с интенсивным движением воздуха. Конвейерные морозильные аппараты. Спиральные конвейерные морозильные аппараты. Флюидизационные морозильные аппараты. Плиточные морозильные аппараты. Погружные морозильные аппараты. Фризеры. Криогенные морозильные аппараты.	ИД-1УК-8; ИД-3УК-8; ИД-2ОПК-6; ИД-3ОПК-6
2.	Раздел 2. Складское оборудование и для погрузочно-разгрузочных работ	Торгово-технологическое оборудование. Фасовочно-упаковочное оборудование. Устройство, классификация Торговые автоматы Технические средства для обработки коммерческой информации, их назначение и устройство, требования. Торговые автоматы их назначение, устройство, требования к условиям и правилам эксплуатации Классификация. Торговые кофейные автоматы. Снековые автоматы. Автоматы по продаже продуктов питания. Автоматы по продаже напитков. Автоматы по продаже штучного товара Вендинговые автоматы Спортивные автоматы Информационные автоматы и терминалы по оплате услуг	ИД-1УК-8; ИД-3УК-8; ИД-2ОПК-6; ИД-3ОПК-6

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компетенции
		Оборудованиедля погрузочно-разгрузочных работ. Устройство, классификация, маркировка, эксплуатация, назначение. Складскоеоборудование. Классификация и виды складского немеханического оборудования. Выбор складского немеханического оборудования и расчет потребности в нем. Анализ рынка складского немеханического оборудования	

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает следующие виды:

- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;
- проработку учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
- изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- подготовку к текущему и промежуточному контролю.

Тематический план самостоятельной работы

Очно-заочная форма обучения

п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1.	Фасовочно-упаковочное оборудование	7	1-10	1-9	1-10
2.	Холодильные машины и оборудование	7	1-10	1-9	1-10
3.	Торговое измерительное оборудование	7	1-10	1-9	1-10
4.	Машины для резки, распила и измельчения продуктов	7	1-10	1-9	1-10
5.	Торговая мебель	7	1-10	1-9	1-10
6.	Торговый инвентарь	7	1-10	1-9	1-10
7.	Автоматизация расчетно-кассовых операций	10	1-10	1-9	1-10

8.	Оборудование для защиты от несанкционированного выноса товаров	10	1-10	1-9	1-10
9.	Техническое оснащение торговли	7	1-10	1-9	1-10
10.	Пластиковые карты. История. Классификация. Назначение и др.	7	1-10	1-9	1-10
	курсовая работа	30			
	подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	18			
	самостоятельное изучение тем	28			
Всего:		**76**			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

а) Основная литература:

1. **Оборудование предприятий общественного питания**: методические указания по выполнению курсовой работы для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» / Сост. К.В.Анисимова, А.Б. Спиридонова. – Ижевск, 2020. - 22с.
2. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки: учебное пособие предназначено для студ. направления "Технология продукции и организация общественного питания" / И.Б.Плотников , Д.В.Доня, К.Б.Плотников. - Кемерово: Кемеровский ГУ, 2020. - 192с.
3. Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания. Очистительное и измельчительно- режущее оборудование: учебное пособие / Ю. И. Подгорный, А. В. Кириллов, Т. Г. Мартынова, К. А. Титова. — Новосибирск : НГТУ, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-7782-4504-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/216344
4. Скиба, В. Ю. Механическое оборудование пищевых производств. Измельчительное и перемешивающее оборудование : учебное пособие / В. Ю. Скиба, Т. Г. Мартынова, Н. В. Вахрушев. — Новосибирск : НГТУ, 2021. — 96 с. — ISBN 978-5-7782-4522-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/216371
5. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — 4-е изд., испр.

— Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-1754-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211775. —
6. Алексеев, Г. В. Виртуальный лабораторный практикум по курсу «Процессы и аппараты пищевых систем» / Г. В. Алексеев, И. И. Бриденко, Е. В. Кравцова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 296 с. — ISBN 978-5-507-44671-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/266498
7. Юхин, Г. П. Технологическое оборудование мясной промышленности: практикум : учебное пособие / Г. П. Юхин, А. М. Калимуллин, А. А. Катков. — Уфа : БГАУ, 2021. — 100 с. — ISBN 978-5-7456-0747-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201041.
8. Индустриальные технологические комплексы продуктов питания : учебник / С. Т. Антипов, С. А. Бредихин, В. Ю. Овсянников, В. А. Панфилов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 440 с. — ISBN 978-5-8114-4201-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131008
9. Бакин, И. А. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / И. А. Бакин, В. Н. Иванец. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 235 с. — ISBN 978-5-8353-2598-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156113
10. Парамонова, В. А. Электрофизические методы обработки пищевых продуктов. Практикум : учебное пособие / В. А. Парамонова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 111 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170479

б) дополнительная литература:

1. Яшонков, А. А. Инженерные сооружения и конструкции пищевых предприятий : учебное пособие / А. А. Яшонков. — Керчь : КГМТУ, 2020. — 140 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174798
2. Современное оборудование предприятий питания. Краткий курс : учебное пособие / составители И. В. Иванова [и др.]. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2020. — 79 с. — ISBN 978-5-94664-423-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202058 (дата обращения: 23.01.2023).
3. Будасова, С. А. Технологии использования холода. Физико-технические основы холодильной обработки пищевых продуктов : учебное пособие / С. А. Будасова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-7782-4086-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/15231

4. Оборудование пищевых и перерабатывающих производств : учебное пособие / О. Б. Поробова, А. Б. Спиридонов, Т. С. Копысова, К. В. Анисимова. — Ижевск : Ижевская ГСХА, 2019. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/158612
5. Медведев, П. В. Тестоприготовительное оборудование : учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2388-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160000
6. Шарапов, И. И. Малые холодильные машины : учебно-методическое пособие / И. И. Шарапов, Ф. Р. Карибуллина. — Казань : КНИТУ, 2019. — 88 с. — ISBN 978-5-7882-2667-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/196179
7. Неверов, Е. Н. Холодильные технологии пищевых продуктов : учебное пособие / Е. Н. Неверов, И. А. Короткий. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 92 с. — ISBN 979-5-89289-131-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103934
8. Тепло- и хладотехника : учебное пособие / С. В. Бутова, В. В. Воронцов, М. Н. Шахова [и др.]. — Воронеж : ВГАУ, 2016. — 247 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/178913
9. Семёнов, А. В. Технологическое оборудование предприятий отрасли (торговля) : учебное пособие / А. В. Семёнов, В. В. Матюшев, В. М. Долбаненко. — Красноярск : КрасГАУ, 2015. — 204 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103859

Темы курсовых проектов

1. Торговое оборудование и принципы его размещения в торговом зале
2. Подъемно-транспортное оборудование складов предприятий оптовой торгов-ли.
3. Устройство и планировка предприятий оптовой торговли различных типов и видов. Устройство и планировка розничных торговых предприятий различных типов и видов
4. Торгово-технологическое оборудование розничных торговых предприятий
5. Интерьер розничного торгового предприятия
6. Упаковка грузов и товаров.
7. Холодильное оборудование торговых предприятий, его безопасная эксплуатация.
8. Техническое оснащение розничных торговых предприятий.
9. Весоизмерительное оборудование розничных торговых предприятий, состояние и эксплуатация.
10. Автоматизация торгово-технологических процессов в магазине.

11. Электронизация торговых операций в магазине и их эффективность.
12. Холодильное оборудование в торговле, расчет потребности и оценка эффективности.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Для теоретического и практического усвоения дисциплины большое значение имеет самостоятельная работа студентов, которая может осуществляться студентами индивидуально и под руководством преподавателя.

В процессе самостоятельной работы студент должен пройти все стадии познавательного процесса, начиная от стадии систематизации литературы и её изучения, завершая анализом, осмыслением и восприятием изученного материала.

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторные занятия, либо требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- подготовка докладов к семинарам и практическим занятиям и участию в работе научного студенческого кружка и конференциях;
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;
- решение практических и ситуационных задач;
- работы с тестами и контрольными вопросами для самопроверки.

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов. При этом форма контроля может быть разной: тестирование, экспресс-опрос на лабораторно-практических занятиях, заслушивание докладов, проверка письменных работ и т.д.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст до-

полняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работая с книгой студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манеры прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основной для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

***Курсовая работа*:** изучение научной, учебной, нормативной и другой литературы. Отбор необходимого материала; формирование выводов и разработка конкретных рекомендаций по решению поставленной цели и задачи; проведение практических исследований по данной теме. Методические реко-

мендации по выполнению требований к оформлению курсовой работы имеются на кафедре товароведения, технологии продуктов и общественного питания.

7. Фонды оценочных средств

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Семестр (курс*)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ИДК-1УК-8 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедея-тельность элементов среды обитания (технических средств, техно- логических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	
4	Безопасность жизнедеятельности
5	Оборудование предприятий торговли
9	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР
ИДК-3УК-8 Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	
4	Безопасность жизнедеятельности
5	Оборудование предприятий торговли
9	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР
ИДК-2ОПК-6 Использует принципы работы современных информационных технологий для решения задач в профессиональной деятельности и базовые знания в области применения оборудования	
1	Информатика
5	Оборудование предприятий торговли
6	1С Бухгалтерия. Торговля и склад.
2	Учебная практика (Ознакомительная практика)
4	научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
9	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР

ИДК-3ОПК-6 Оценивает информационные технологии и программное обеспечение, используемые для решения профессиональных задач, с точки зрения устаревания и подбирает современное программное обеспечение и современное оборудование	
1	Информатика
5	Оборудование предприятий торговли
6	1С Бухгалтерия. Торговля и склад.
2	Учебная практика (Ознакомительная практика)
4	научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
9	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР

*- *для заочной формы обучения*

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибальной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИДК-1УК-8				
Знания	Фрагментарные знания по данной компетенции	Знать с существенными ошибками теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации торгового процесса; классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии; назначение, область применения, устройство и принцип действия, техниче-	Знать без существенных ошибок Теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации торгового процесса; классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и	Знать на высоком уровне Теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации торгового процесс классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии; назначение, область применения, устро ство и принцип действия, техни ческие характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства; методику расчета производительности технологического оборудования, определе ние конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов; особенности эксплуатации и технического обслуживания

		ские характеристики и принцип выбора машин и аппаратов; методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов; особенности эксплуатации и технического обслуживания	аппаратов производства продукции; методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов для ресторанного сервиса; особенности эксплуатации и технического обслуживания	
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Применять знания на пороговом уровне при проектировании предприятий торговли выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации предприятий торговли	Применять знания на среднем уровне при проектировании предприятий торговли выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации предприятий торговли	Применять знания на высоком уровне при проектировании предприятий торговли выбрать современное технологическое оборудование, отвечающ особенностям производства; подтверждать инженерными расч тами соответствие оборудован условиям и требованиям технол гических процессов производст предназначенных для организ ции предприятий торговли
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных	Владеет на пороговом уровне навы-	Владеет без значительных ошибок навыками безопасной	Владеет на высоком уровн навыками безопасной эксплуат ции торгово-технологическо

	навыков предусмотренных данной компетенцией	ками безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования предприятий торговли; -работы с нормативно-технической документацией, справочной литературой; -работы с методиками выбора оборудования и оценкой его экономической эффективности.	эксплуатации торгово-технологического оборудования предприятий торговли; -работы с нормативно-технической документацией, справочной литературой; -работы с методиками выбора оборудования и оценкой его экономической эффективности.	оборудования предприятий то говли; -работы с нормативно-те нической документацией, спр вочной литературой; -работы методиками выбора оборудов ния и оценкой его экономическо эффективности.
ИДК-3УК-8				
Знания	Фрагментарные знаний по данной компетенции	Знать с существенными ошибками теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации торгового процесса; классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и прин-	Знать без существенных ошибок Теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации торгового процесса; классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства продукции; методику	Знать на высоком уровне Теоретические основы и инженерные задачи основных процес сов производства технологии и организации торгового процесс классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии; назначение, область применения, устро ство и принцип действия, техни ческие характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства; методику расчета производительности технологического оборудования, определе ние конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов; особенности эксплуатации и технического обслуживания

		цип выбора машин и аппаратов; методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов; особенности эксплуатации и технического обслуживания	расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов для ресторанного сервиса; особенности эксплуатации и технического обслуживания	
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Применять знания на пороговом уровне при проектировании предприятий торговли выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации предприятий торговли	Применять знания на среднем уровне при проектировании предприятий торговли выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации предприятий торговли	Применять знания на высоком уровне при проектировании предприятий торговли выбрать современное технологическое оборудование, отвечающ особенностям производства; подтверждать инженерными расч тами соответствие оборудован условиям и требованиям технол гических процессов производст предназначенных для организ ции предприятий торговли
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков	Владеет на пороговом уровне навыками безопасной эксплуатации торгово-	Владеет без значительных ошибок навыками безопасной эксплуатации	Владеет на высоком уровн навыками безопасной эксплуат ции торгово-технологическо оборудования предприятий то говли; -работы с нормативно-те

	предусмотренных данной компетенцией	технологического оборудования предприятий торговли; -работы с нормативно-технической документацией, справочной литературой; -работы с методиками выбора оборудования и оценкой его экономической эффективности.	торгово-технологического оборудования предприятий торговли; -работы с нормативно-технической документацией, справочной литературой; -работы с методиками выбора оборудования и оценкой его экономической эффективности.	нической документацией, спр вочной литературой; -работы методиками выбора оборудов ния и оценкой его экономическо эффективности.
ИДК-2ОПК-6				
Знания	Фрагментарные знаний по данной компетенции	Знать с существенными ошибками теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации торгового процесса; классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов; методику	Знать без существенных ошибок теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации торгового процесса; классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства продукции; методику расчета производительности технологического	Знать на высоком уровне Теоретические основы и инженерные задачи основных процес сов производства технологии и организации торгового процесс классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии; назначение, область применения, устро ство и принцип действия, техни ческие характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства; методику расчета производительности технологического оборудования, определе ние конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов; особенности эксплуатации и технического обслуживания

		расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов; особенности эксплуатации и технического обслуживания	оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов для ресторанного сервиса; особенности эксплуатации и технического обслуживания	
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Применять знания на пороговом уровне при проектировании предприятий торговли выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации предприятий торговли	Применять знания на среднем уровне при проектировании предприятий торговли выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации предприятий торговли	Применять знания на высоком уровне при проектировании предприятий торговли выбрать современное технологическое оборудование, отвечающ особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудован условиям и требованиям технологических процессов производст предназначенных для организации предприятий торговли
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмот-	Владеет на пороговом уровне навыками безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудо-	Владеет без значительных ошибок навыками безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования пред-	Владеет на высоком уровн навыками безопасной эксплуат ции торгово-технологическо оборудования предприятий то говли; -работы с нормативно-те нической документацией, спр вочной литературой; -работы

	ренных данной компетенцией	вания предприятий торговли; -работы с нормативно-технической документацией, справочной литературой; -работы с методиками выбора оборудования и оценкой его экономической эффективности.	приятий торговли; -работы с нормативно-технической документацией, справочной литературой; -работы с методиками выбора оборудования и оценкой его экономической эффективности.	методиками выбора оборудов ния и оценкой его экономическо эффективности.
ИДК-3ОПК-6				
Знания	Фрагментарные знаний по данной компетенции	Знать с существенными ошибками теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации торгового процесса; классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов; методику расчета производительности	Знать без существенных ошибок Теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации торгового процесса; классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства продукции; методику расчета производительности технологического оборудования, определение	Знать на высоком уровне Теоретические основы и инженерные задачи основных процес сов производства технологии и организации торгового процесс классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии; назначение, область применения, устро ство и принцип действия, техни ческие характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства; методику расчета производительности технологического оборудования, определе ние конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов; особенности эксплуатации и технического обслуживания

		технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов; особенности эксплуатации и технического обслуживания	конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов для ресторанного сервиса; особенности эксплуатации и технического обслуживания	
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Применять знания на пороговом уровне при проектировании предприятий торговли выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации предприятий торговли	Применять знания на среднем уровне при проектировании предприятий торговли выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации предприятий торговли	Применять знания на высоком уровне при проектировании предприятий торговли выбрать современное технологическое оборудование, отвечающ особенностям производства; подтверждать инженерными расч тами соответствие оборудован условиям и требованиям технол гических процессов производст предназначенных для организ ции предприятий торговли
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет на пороговом уровне навыками безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования предприятий торговли; -	Владеет без значительных ошибок навыками безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования предприятий торговли; -работы с	Владеет на высоком уровн навыками безопасной эксплуат ции торгово-технологическо оборудования предприятий то говли; -работы с нормативно-те нической документацией, спр вочной литературой; -работы методиками выбора оборудов ния и оценкой его экономическо эффективности.

		работы с нормативно-технической документацией, справочной литературой; -работы с методиками выбора оборудования и оценкой его экономической эффективности.	нормативно-технической документацией, справочной литературой; -работы с методиками выбора оборудования и оценкой его экономической эффективности.	

7.3. Типовые контрольные задания

Контрольные вопросы и варианты по текущему контролю знаний

Раздел 1 Оборудование торгового зала

1. Роль торгово-технологического оборудования в решении проблемы повышения качествафункционирования предприятий торговли.
2. Классификация торгово-технологического оборудования по характеру выполняемого процесса.
3. Оборудование, приборы и аппараты, применяемые на предприятиях торговли.
4. Основные технико-экономические характеристики оборудования, приборов и аппаратов.Производительность, энергопотребление и технические показатели, основы расчета.
5. Весоизмерительные устройства и оборудование.
6. .Устройства и оборудование для расчета с покупателями.
7. Понятия о товарной обработке продукции и её техническом оснащении.
8. Технологические основы холодильной техники.
9. Свойства продуктов, их изменения при обработке и хранении: биохимические, физиче-ские, микробиологические процессы.
10. Регулирование параметров среды при хранении продуктов.
11. Виды охладителей.
12. Теоретические основы холодильной техники.
13. Понятие о холодильном цикле.
14. Анализ работы холодильника по диаграммам.
15. Параметры и характеристики работы холодильной машины.
16. Структурные схемы холодильных машин. Принцип работы и регулировок
17. Холодильные машины, охладители и морозильники для охлаждения продуктов.

18. Эксплуатация и техническое обслуживание торгового холодильного оборудования
19. Направления совершенствования холодильной техники.
20. Классификация оборудования для торгового зала.
21. Предмет, цели и задачи курса «Оборудование торговых предприятий и холодильная
техника».
22. Роль оборудования в повышении эффективности труда работников торговли.
23. Понятие о кинематических и динамических параметрах машин, работоспособности
технического устройства и его неисправности.
24. Классификация торговой техники по признакам назначения, характеру воздействия на товары, структуре рабочего цикла, степени автоматизации, виду используемой энергии, степени универсальности и др.
25. Теоретические основы дозирования сыпучих, жидких и пастообразных продуктов.
26. Принцип действия и устройство дозировочных машин и механизмов.
27. Весоизмерительное оборудование и его классификация по признакам назначения, виду, конструкции и степени автоматизации работы силоизмерителя, виду указательного устройства, месту и способу установки, виду отсчета показаний взвешивания, способу снятия показаний.
28. Классификация контрольно-кассовой техники.
29. Устройство контрольно-кассовой машины (ККМ). Основные узлы, их назначение.
30. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники.
31. Магазинная автоматизированная система работы с пластиковыми картами, картами с
магнитной полосой и микросхемами (смарт-картами).
32. Компьютерные ККМ –POS и LAIT–терминалы.
33. Законодательная и нормативная база применения контрольно-кассовой техники.
34. Государственный реестр «Классификатор ККМ, используемый на территории РФ»
35. Виды, функциональное назначение, классификация, основные параметры холодильного оборудования.
36. Классификация торговой мебели по признакам мест применения, назначению, товарному профилю, конструкции.
37. Требования, предъявляемые к торговой мебели: эксплуатационно-технические, экономические, эргономические, эстетические, санитарно-гигиенические.
38. Понятия механизации, комплексной механизации и автоматизации технологических процессов в торговле.
39. Основные направления механизации, комплексной механизации и автоматизации процессов в предприятиях розничной торговли, включая

автоматизированную систему управления торговыми предприятиями, торговлю через автоматы, технические системы, автоматизированную защиту товаров от хищений, сканирующие устройства, а так же приборы для штрихового кодирования.

Раздел 2. Складское оборудование и для погрузочно-разгрузочных работ

1. Классификация торгово-технологического оборудования по характеру выполняемого процесса.
2. Оборудование, приборы и аппараты, применяемые на предприятиях торговли.
3. Основные технико-экономические характеристики оборудования, приборов и аппаратов.Производительность, энергопотребление и технические показатели, основы расчета.
7. Общие сведения о процессах дозировки, фасовки и упаковки товаров.
8. Торговые автоматы: структурная схема и классификация. Системы торговых автоматов.
9. Подъемно-транспортное оборудование на предприятиях торговли: классификация, требования, предъявляемые к оборудованию.
10. Транспортное оборудование торгового зала и склада.
11. Торгово-технологическое оборудование
12. Фасовочно-упаковочное оборудование
13. Торговые автоматы
14. Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ
15. Складское оборудование
16. Эксплуатация, техническое обслуживание и надежность торгового оборудования

техника».

40. Теоретические основы дозирования сыпучих, жидких и пастообразных продуктов.
41. Принцип действия и устройство дозировочных машин и механизмов.
42. Классификация оборудования по признаку свойств хранимых товаров.
43. Виды и параметры оборудования для укладки и хранения: тарно-штучных грузов; навалочных и насыпных грузов; наливных грузов.
44. Классификация подъемно-транспортного оборудования по признакам: функционального
назначения, периодичности действия, роду перерабатываемого груза, видам привода, степени механизации труда.
45. Лифты и подъемники, используемые на складах; их характеристика.
46. Транспортирующие машины непрерывного действия, используемые на складах; их характеристика.
47. Классификация конвейеров по характеру грузонесущей поверхности.
48. Транспортирующие машины и механизмы периодического действия, используемые на

складах; их характеристика.

49. Самоходные тележки, используемые на складах; их характеристика.
50. Универсальные погрузчики с вилочными захватами, используемые на складах; их
характеристика.
51. Электро- и краны-штабелеры, используемые на складах; их характеристика.

Тесты для текущего контроля
Раздел 1 «Оборудование торгового зала»

1. Комплектное, конструктивно объединенное на общем каркасе устройство для осуществления холодильного цикла называется:
1) холодильным агрегатом;
2) холодильной машиной;
3) охлаждаемым объемом;
4) торговым холодильным оборудованием;
5) холодильным транспортом.
2. Специализированный автотранспорт с индивидуальной холодильной установкой называется:
1) обогреваемым транспортным средством;
2) изотермическим транспортным средством;
3) автофургоном;
4) ледником;
5) рефрижератором.
3. В ходе работы компрессионной холодильной машины он отсасывает пары из испарителя,сжимает их, повышает давление холодильного агента:
1) электродвигатель;
2) компрессор;
3) конденсатор;
4) регулятор давления;
5) ТРВ.
4 При работе холодильной машины данный узел необходим для отвода тепла от холодильно-го агента, сжижения холодильного агента:
1) испаритель;
2) фильтр;
3) конденсатор;
4) ресивер;
5) компрессор.
5. При работе холодильной машины он необходим для кипения холодильного агента принизкой температуре и давлении:
1) испаритель;
2) терморегулирующий вентиль;
3) фильтр;

4) кнопочный включатель;

5) компрессор.

6. Из предлагаемого перечня подобрать оборудование для торгового зала магазина «Продук-ты», торговая площадь – 100 м^2:

1) камеры, шкафы, прилавки, витрины;

2) бонетты, шкафы, стеллажи, лари;

3) витрины, шкафы-купе, прилавки, прилавки-витрины;

4) камеры, лари, горки, стеллажи;

5) при-
лавки,
вит-
рины.

7.
ПВХС –
2-0,63

1) это индексация торгового холодильного оборудования;

2) это индексация торговой мебели;

3) это индексация погрузочно-разгрузочных машин;

4) это индексация весоизмерительного оборудования;

5) это индексация торговых автоматов.

8. Самоходная универсальная подъёмно-транспортная машина на резиновом колёсном ходу, оснащенная различными грузозахватными приспособлениями для погрузки, разгрузки и штабелирования грузов называется:

1) электропогрузчиком;

2) электроталью;

3) тельфером;

4) лиф
том;

5)руч
ной
те-
леж-
кой.

9. Подъёмно-транспортное устройство периодического действия, предназначенное для подъёма и спуска грузов с одного уровня на другой называется:

1) ручной тележкой;

2) электротягачем;

3) лифтом;

4) электрокарой;

5) наклонным спуском.

10. Классификация машины, используемых на предприятиях торговли и общественного питания, в зависимости от протекаемых процессов

1) тихоходные и быстроходные

2) механические, гидромеханические, тепловые, диффузионные и химические
3) последовательного, параллельного и параллельно-последовательного действия
4) для оказания услуг торговли, для оказания бытовых услуг, для оказания услуг общественного питания, для оказания производственных услуг, оборудование для оказания сельскохозяйственных услуг

11. Функциональный элемент, отсутствующий в «примитивной» машине
1) двигатель
2) система управления
3) передаточный механизм
4) рабочий орган

12. Преимущество «идеальной» машины состоит
1) в наличии развитой системы управления
2) в универсальности конструкции
3) в простоте конструкции
4) преимуществ нет

13. Возможное количество рабочих органов машины
1) один, так как большее количество приводит машину к неуправляемости
2) один, так как в таком случае необходимо иметь несколько двигателей
3) один, так как в движение рабочий орган приводит передаточный механизм и один меха- низм способен передать рабочему органу только одно движение
4) один и более

14. Элементы, которые первыми непосредственно взаимодействуют с объектами (рабочиеорганы машин, воспринимающие датчики приборов)
1) несущие элементы
2) элементы связи
3) элементы передачи
4) двигатели
5) исходные элементы
6) элементы управления

15. Элементы, обеспечивающие определенную форму технических средств и определенное взаиморасположение и движение элементов в пространстве (балки, каркасы, картеры, консо- ли, корпуса, кронштейны, оболочки, остовы, плиты, рамы, стойки)
1) несущие элементы
2) элементы связи
3) элементы передачи
4) двигатели
5) исходные элементы
6) элементы управления

16. В индексе весов РП– 1Ш цифра 1 означает:
1) предельная грузоподъемность – 1 тонна;
2) вид отсчета показаний – визуальный;

3) предельная грузоподъемность – 1 кг;
4) способ снятия показаний – местный;
5) предельная грузоподъем-
ность – 1000 тонн.17. РН-
10Ц13
1) это индексация торговых автоматов;
2) это индексация торгового холодильного оборудования;
3) это индексация фасовочно-упаковочного оборудования;
4) это индексация приборов штрихового кодирования;
5) это индексация весоизмерительного оборудования.
18. Контрольно-кассовые машины применяются для расчетов с населением в соответствии с:
1) Уставом предприятия;
2) Законом о применении ККМ при осуществлении денежных расчетов с населением;
3) правилами работы предприятия розничной торговли;
4) приказом государственной налоговой службы о порядке регистрации ККМ;
5) Законом о защите прав потребителей.
19. Документом, подтверждающим регистрацию торговли предприятием ККМ в налоговыхорганах, является:
1) сертификат;
2) карточка;
3) акт;
4) книга регистрации ККМ;
5) книга учета ККМ.
20. Фискальная память ККМ содержит:
1) информацию, необходимую для отчета ККМ налоговым органам;
2) текущую информацию о работе ККМ;
3) информацию, используемую администратором при проверке результатов работы кассира;
4) результат;
5) информацию, необходимого для директора торгового предприятия.
21. Как поступить, если во время работы на ККМ оборвалась контрольная лента:
1) первую часть удалить, а со второй продолжать работать;
2) работать без контрольной ленты;
3) место отрыва подписывается кассиром и администратором с указанием времени и сновазаправляется;
4) оформить и заправить новую ленту;
5) перейти на другую ККМ.
22. Для считывания штрихового кода с носителей информации используются:
1) торговые автоматы;
2) кольца-измерители;
3) сканеры;

4) приборы для печатания штрих-кодов;
5) ф
ото-
эле-
мен
ты.
23.
АТ-
203
1) это индексация торгового холодильного оборудования;
2) это индексация приборов для штрихового кодирования;
3) это индексация торгового автомата;
4) это индексация весоизмерительного оборудования;
5) это индексация измельчительно-режущего оборудования.
24. Унифицированный товароноситель, предназначенный для хранения, укладки, транспортировки, доставки и продажи товаров, это:
1) тара;
2) тара-оборудование;
3) поддон;
4) стеллаж;
5) холодильный шкаф.
25. Классификация торгового холодильного оборудования по назначению
1) для хранения скоропортящихся товаров; только для демонстрации образцов товаров в оконных проемах, витринах, торговых залах магазинов, на выставках; для быстрого замораживания воды
2) для хранения скоропортящихся товаров; для демонстрации и продажи товаров покупателям; для быстрого замораживания воды
3) для хранения скоропортящихся товаров; для демонстрации и продажи товаров покупателям; только для демонстрации образцов товаров в оконных проемах, витринах, торговых залах магазинов, на выставках
4) для хранения скоропортящихся товаров; для демонстрации и продажи товаров покупателям; только для демонстрации образцов товаров в оконных проемах, витринах, торговых залах магазинов, на выставках; для быстрого замораживания воды
26. Торговое холодильное оборудование по температурному режиму хранения классифицируют на … группы.
1) две
2) три
3) четыре

Раздел 2. Складское оборудование и для погрузочно-разгрузочных работ

1. В зависимости от назначения и физического состояния реализуемых товаров торговые автоматы подразделяют на:
1) два класса;
2) подгруппы;

3) семь групп;
4) группы и подгруппы;
5) классы, группы и подгруппы.
2. К погрузочно-разгрузочному оборудованию относятся:
1) краны;
2) грузовые лифты;
3) подъемники;
4) конвейеры;
5) электропогрузчики.
3. К складскому оборудованию относят:
1) стеллажи и поддоны;
2) пристенные и островные горки;
3) пакетоформирующие машины;
4) приборы для штрихового кодирования;
5) сканеры для считывания штрих-кодов.
4. В зависимости от основного назначения различают следующие виды машин …
1) энергетические
2) информационные
3) энергетические, информационные и рабочие
5. Рабочие машины подразделяются на …
1) технологические и информационные
2) транспортные и информационные
3) технологические и транспортные
6. Технологические машины …
1) предназначены для преобразования любого вида энергии в механическую энергию
2) предназначены для преобразования информации
3) преобразуют обрабатываемую продукцию, изменяя ее форму размеры, свойства и состоя-ние
7 Аппаратом называют …
1) машину, в которой происходят механические процессы
2) машину, в которой происходят химические процессы
3) машину, в которой протекают тепловые, химические, биохимические процессы
8. Совокупность машин, аппаратов, устройств, приборов, необходимых для работы, произ-водства
1) технологическая оснастка
2) инструмент
3) оборудование
4) материальные ресурсы
5) пассивная часть основных средств
9. Устройство для преобразования любого вида энергии в механическую; преобразуя энер- гию, изменяет исходные размеры полуфабриката, материала, сырья, формует и видоизменяетего
1) машина

2) аппарат
3) инструмент
4) механизм
5) технологическая оснастка

10. Устройство для преобразования любого вида энергии в её немеханическую форму(например, свет, тепло, холод и т.д.)
1) машина
2) аппарат
3) инструмент
4) механизм
5) технологическая оснастка

11. По функциональным возможностям контрольно-кассовые машины подразделяются: а)автономные (портативные)
1) пассивные (системные)
2) со встроенным элементом питания
3) с электроснабжением от сети переменного тока

12. По степени автоматизации торгово- технологическое оборудование подразделяется:
1) периодического действия
2) непрерывного действия
3) автоматическое
4) оборудование с ручным управлением

13. При доставке товаров на склад в контейнерах для снятия их с транспортных средств при-меняют …:
1) консольные краны
2) мостовые краны
3) автомобильные краны
4) краны-штабелеры

14. Наиболее удобной покупателям для выбора товаров является высота полок выставочногооборудования в магазинах над уровнем пола (см.):
1) 110-160
2) до 80
3) свыше 180

15. Электронно-регистрирующие машины имеют … устройства, позволяющие определитьстоимость товара автоматически, без набора ее на клавиатуре
1) сканирующие
2) чекопечатающие
3) установочные
4) счетные

16. Для укладки и хранений тарно- штучных грузов на складах используют:
1) стеллажи
2) поддоны
3) закрома

4) бункерные устройства

16. По степени универсальности торгово-технологическое оборудование классифицируется:

1) специализированное
2) универсальное
3) автоматическое
4) полуавтоматическое

17. К грузоподъемным машинам и механизмам относят:

1) краны
2) грузовые лифты
3) конвейеры
4) напольные тележки
5) автопогрузчики

18. К грузоподъемным машинам и механизмам относят:

1) краны
2) грузовые лифты
3) конвейеры
4) напольные тележки
5) автопогрузчики

1. Метрологические требования, предъявляемые к весам:

1) точность взвешивания
2) устойчивость
3в) наглядность показаний
4) максимальная скорость взвешивания

2. К работоспособности торгово-технологического оборудования с точки зрения объектаэксплуатации относят следующие показатели:

1) массу оборудования;
2) материалоемкость;
3) трудоемкость;
4) коэффициент полезного действия;
5) стоимость.

3. Долгосрочная аренда машин, оборудования, транспортных и иных материальных средствназывается:

1) аукционом;
2) лизингом;
3) франчайзингом;
4) мерчендайзингом;
5) факторингом.

4. Процесс совершенствования торговли на основе последовательного внедрения системымашин и современных технологий называется:

1) механизацией;
2) стандартизацией;
3) индустриализацией;

4) унификацией;
5) специализацией
5. В торговых автоматах проверяет качество опущенных монет, подает сигнал механизмувыдачи товаров, отсеивает недоброкачественные монеты:
1) загрузочно-накопительное устройство;
2) транспортирующее устройство;
3) система автоматических устройств;
4) монетный механизм;
5) механизм блокировки.
6. Основное модульное оборудование общетоварных складов, используемое для укладки ихранения товаров называется:
1) стеллажом;
2) бункером;
3) резервуаром;
4) контейнером;
5) цистерной
7. К разъемным соединениям деталей машин относятся:
1) сварочные соединения;
2) резьбовые соединения;
3) клеевые соединения;
4) заклепочные соединения;
5) стыковые соединения.
8. Поверка весоизмерительного оборудования осуществляется:
1) один раз в шесть месяцев;
2) один раз в год;
3) ежемесячно;
4) после истечения срока службы;
5) один раз в пять лет.
9. Чувствительность, устойчивость, постоянство показаний, точность взвешивания, это:
1) торгово-эксплуатационные требования, предъявляемые к весам;
2) санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к весам;
3) метрологические требования, предъявляемые к весам;
4) экономические требования, предъявляемые к весам;
5) эргономические требования, предъявляемые к весам.
10. Торговая мебель должна соответствовать усредненным антропометрическим данным че- ловека, сводить к минимуму утомляемость при работе обслуживающего персонала, всё это относится к:
1) эксплуатационно-техническим требованиям;
2) эстетическим требованиям;
3) санитарно-гигиеническим требованиям;
4) эргономическим требованиям;
5) экономическим требованиям.
11. Приведение к единообразию форм, конструкций и размеров деталей, из которых собира-ют торговую мебель, называется:

1) унификацией;
2) стандартизацией;
3) типизацией;
4) сертификацией;
5) специализацией.

12. Какое из перечисленных требований к весам не относится к метрологическим?

1) точность взвешивания;
2) устойчивость;
3) наглядность показаний;
4) постоянство показаний;
5) чувствительность.

13. Устройство, предназначенное для отсасывания паров хладагента из испарителя, сжатия инагнетания их в перегретом состоянии в конденсатор

1) ресивер
2) компрессор
3) испаритель
4) конденсатор

14. Конденсатор

1) сжижения паров хладагента путем повышения давления
2) сжижения паров хладагента путем их нагревания
3) сжижения паров хладагента путем их охлаждения

15. Конденсаторы бытовых холодильников бывают только …

1) с принудительным водяным охлаждением
2) с принудительным воздушным охлаждением
3) с естественным воздушным охлаждением

16. Фильтры на холодильных установках бывают …

1) жидкостные и воздушные
2) жидкостные и газовые
3) жидкостные и паровые

17. Хладагент

1) вязкая высококипящая жидкость
2) легкокипящая при высокой температуре жидкость
3) легкокипящая при низкой температуре жидкость

18. Хладагенты в зависимости от химической структуры делятся на … общих вида.

1) два
2) три
3) четыре
4) пять

19. Хладагент R-717 это …

1) дифтордихлорметан (CF_2Cl_2)
2) дифтормонохлорметан (CHF_2Cl)
3) 1,1,1,2-тетрафторэтан ($CF_2CF_2H_2$)
4) смесь чистых хладагентов R125, 143a, 134a
5) аммиак (NH_3)

20. Хладон-12 (R-12) это …
1) аммиак (NH_3)
2) дифтормонохлорметан (CHF_2Cl)
3) 1,1,1,2-тетрафторэтан ($CF_2CF_2H_2$)
4) смесь чистых хладагентов R125, 143а, 134а
5) дифтордихлорметан (CF_2Cl_2)
21. Хладон-22 (R-22) это …
1) аммиак (NH_3)
2) дифтордихлорметан (CF_2Cl_2)
3) 1,1,1,2-тетрафторэтан ($CF_2CF_2H_2$)
4) смесь чистых хладагентов R125, 143а, 134а
5) дифтормонохлорметан (CHF_2Cl)
22. Хладон-134а (R-134а) это …
1) аммиак (NH_3)
2) дифтордихлорметан (CF_2Cl_2)
3) дифтормонохлорметан (CHF_2Cl)
4) смесь чистых хладагентов R125, 143а, 134а
5) 1,1,1,2-тетрафторэтан ($CF_2CF_2H_2$)
23. Хладон-404А (R-404А) это …
1) аммиак (NH_3)
2) дифтордихлорметан (CF_2Cl_2)
3) дифтормонохлорметан (CHF_2Cl)
4) 1,1,1,2-тетрафторэтан ($CF_2CF_2H_2$)
5) смесь чистых хладагентов R125, 143а, 134а
24. В настоящее время в России хладагент …
снят с производства.1) R-717
2) R-22
3) R-134а
4) R-404А
5) R-12
25. Доля холодильных витрин установочной площади торго-
вых залов составляет …1) 40-50%
2) 50-60%
3) 60-70%
4) 70-80%
26. Доля холодильных витрин в общем объеме продаж торгового
холодильного оборудова-ния в России составляет …
1) 60%
2) 70%
3) 80%
4) 90%
27. Для быстрого замораживания воды применяют …
1) холодильные лари
2) фризеры
3) льдогенераторы
28. Техническая производительность технологической машины – это …
1) среднее количество продукции, выпускаемое машиной в течение некоторого промежутка времени в условиях эксплуатации, которые соответствуют технологическому процессу пере- работки продукции

2) количество продукции, которое машина производит при бесперебойном (стационарном) режиме
3) количество продукции, которое машина производит в реальных условиях эксплуатации с учётом всех потерь рабочего времени
4) количество продуктов, производимое технологической машиной, которые по качеству соответствуют требованиям стандартов

29. Эксплуатационная производительность технологической машины – это …

1) среднее количество продукции, выпускаемое машиной в течение некоторого промежутка времени в условиях эксплуатации, которые соответствуют технологическому процессу переработки продукции

2) количество продукции, которое машина производит при бесперебойном (стационарном)режиме
3) количество продукции, которое машина производит в реальных условиях эксплуатации сучётом всех потерь рабочего времени
4) количество продуктов, производимое технологической машиной, которые по качествусоответствуют требованиям стандартов

Ключи к тестам

	Раздел 1 «Оборудование торгового зала»														
№ вопр.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**
Вар-т отв.	в	а	в	в	а	б	в	в	в	а	б	а	б	а	а
№ вопр.	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**	**24**	**25**	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**
Вар-т отв.	а	б	а	а	б	в	б	а	в	в	б	в	б	б	б
№ вопр.	**31**	**32**	**33**	**34**	**35**	**36**	**37**	**38**	**39**	**40**	**41**	**42**	**43**	**44**	**45**
Вар-т отв.	б	б	а	б	б	б	в	а	б	а	в	б	б	а	а
№ вопр.	**46**	**47**	**48**	**49**	**50**	**51**	**52**	**53**	**54**	**55**	**56**	**57**	**58**	**59**	**60**
Вар-т отв.	а	б	а	а	б	в	б	в	а	а	б	в	а	а	б
№ вопр.	**61**	**62**	**63**	**64**	**65**	**66**	**67**	**68**	**69**	**70**	**71**	**72**	**73**	**74**	**75**
Вар-т отв.	в	а	б	б	б	б	а	а	в	а	а	а	а	а	б
№ вопр.	**76**	**77**	**78**	**79**	**80**	**81**	**82**	**836**	**84**	**85**	**86**	**87**	**88**	**89**	**90**
Вар-т отв.	в	б	а	б	в	б	а	а	а	б	а	а	а	в	б
№ вопр.	**91**	**92**	**93**	**94**	**95**	**96**									
Вар-т отв.	в	а	а	б	а	б									

Раздел 2. Складское оборудование и для погрузочно-разгрузочных работ															
№ вопр.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**
Вар-т отв.	г	а	в	а	а	б	в	б	б	б	б	в	в	в	в
№ вопр.	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**	**24**	**25**	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**
Вар-т отв.	а	г	б	б	в	в	в	б	б	б	б	в	а	д	а
№ вопр.	**31**	**32**	**33**	**34**	**35**	**36**	**37**	**38**	**39**	**40**	**41**	**42**	**43**	**44**	**45**
Вар-т отв.	в	а	в	в	б	б	а	а	а	а	в	б	в	б	в
№ вопр.	**46**	**47**	**48**	**49**	**50**	**51**	**52**	**53**	**54**	**55**	**56**	**57**	**58**	**59**	**60**
Вар-т отв.	б	а	в	б	б	б	в	в	а	в	в	в	в	б	а
№ вопр.	**61**	**62**	**63**	**64**	**65**	**66**	**67**	**68**	**69**	**70**	**71**	**72**	**73**	**74**	**75**
Вар-т отв.	б	б	в	в	а	а	б	в	б	в	б	б	а	б	б
№ вопр.	**76**	**77**	**78**	**79**	**80**	**81**	**82**	**83**	**84**	**85**	**86**	**87**	**88**	**89**	**90**
Вар-т отв.	б	б	в	в	б	б	б	а	в	в	в	б	а	б	а
№ вопр.	**91**	**92**	**93**	**94**	**95**	**96**	**97**	**98**	**99**	**100**	**101**	**102**	**103**	**104**	
Вар-т отв.	б	б	а	а	б	г	б	б	б	в	а	б	а	б	

Утверждаю:
Зав. кафедрой
Товароведения, технологии продуктов
и общественного питания
_____М.М. Салманов

Вопросы к экзамену

1. Роль торгово-технологического оборудования в решении проблемы повышения качествафункционирования предприятий торговли.
2. Классификация торгово-технологического оборудования по характеру выполняемого процесса
3. Оборудование, приборы и аппараты, применяемые на предприятиях торговли.
4. Основные технико-экономические характеристики оборудования, приборов и аппаратов. Производительность, энергопотребление и технические показатели, основы расчета.
5. Весоизмерительные устройства и оборудование.
6. .Устройства и оборудование для расчета с покупателями.
7. Понятия о товарной обработке продукции и её техническом оснащении.
8. Технологические основы холодильной техники.
9. Свойства продуктов, их изменения при обработке и хранении: биохимические, физические, микробиологические процессы.
10. Регулирование параметров среды при хранении продуктов.
11. Виды охладителей.
12. Теоретические основы холодильной техники.
13. Понятие о холодильном цикле.
14. Анализ работы холодильника по диаграммам.
15. Параметры и характеристики работы холодильной машины.
16. Структурные схемы холодильных машин. Принцип работы и регулировок
17. Холодильные машины, охладители и морозильники для охлаждения продуктов.
18. Эксплуатация и техническое обслуживание торгового холодильного оборудования
19. Направления совершенствования холодильной техники.
20. Классификация оборудования для торгового зала.
21. Предмет, цели и задачи курса «Оборудование торговых предприятий и холодильная
22. Роль оборудования в повышении эффективности труда работников торговли.

23. Понятие о кинематических и динамических параметрах машин, работоспособности технического устройства и его неисправности.
24. Классификация торговой техники по признакам назначения, характеру воздействия на товары, структуре рабочего цикла, степени автоматизации, виду используемой энергии, степени универсальности и др.
25. Теоретические основы дозирования сыпучих, жидких и пастообразных продуктов.
26. Принцип действия и устройство дозировочных машин и механизмов.
27. Весоизмерительное оборудование и его классификация по признакам назначения, виду, конструкции и степени автоматизации работы силоизмерителя, виду указательного устройства, месту и способу установки, виду отсчета показаний взвешивания, способу снятия показаний.
28. Классификация контрольно-кассовой техники.
29. Устройство контрольно-кассовой машины (ККМ). Основные узлы, их назначение.
30. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники.
31. Магазинная автоматизированная система работы с пластиковыми картами, картами с магнитной полосой и микросхемами (смарт-картами).
32. Компьютерные ККМ –POS и LAIT–терминалы.
33. Законодательная и нормативная база применения контрольно-кассовой техники.
34. Государственный реестр «Классификатор ККМ, используемый на территории РФ»
35. Виды, функциональное назначение, классификация, основные параметры холодильного оборудования.
36. Классификация торговой мебели по признакам мест применения, назначению, товарному профилю, конструкции.
37. Требования, предъявляемые к торговой мебели: эксплуатационно-технические, экономические, эргономические, эстетические, санитарно-гигиенические.
38. Понятия механизации, комплексной механизации и автоматизации технологических процессов в торговле.
39. Основные направления механизации, комплексной механизации и автоматизации процессов в предприятиях розничной торговли, включая автоматизированную систему управления торговыми предприятиями, торговлю через автоматы, технические системы, автоматизированную защиту товаров от хищений, сканирующие устройства, а так же приборы для штрихового кодирования.
40. Классификация торгово-технологического оборудования по характеру выполняемого процесса.
41. Оборудование, приборы и аппараты, применяемые на предприятиях торговли.
42. Основные технико-экономические характеристики оборудования, приборов и аппаратов.Производительность, энергопотребление и технические показатели, основы расчета.
43. Общие сведения о процессах дозировки, фасовки и упаковки товаров.

44. Торговые автоматы: структурная схема и классификация. Системы торговых автоматов.
45. Подъемно-транспортное оборудование на предприятиях торговли: классификация, требования, предъявляемые к оборудованию.
46. Транспортное оборудование торгового зала и склада.
47. Торгово-технологическое оборудование
48. Фасовочно-упаковочное оборудование
49. Торговые автоматы
50. Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ
51. Складское оборудование
52. Эксплуатация, техническое обслуживание и надежность торгового оборудования
53. Теоретические основы дозирования сыпучих, жидких и пастообразных продуктов.
54. Принцип действия и устройство дозировочных машин и механизмов.
55. Классификация оборудования по признаку свойств хранимых товаров.
56. Виды и параметры оборудования для укладки и хранения: тарно-штучных грузов; навалочных и насыпных грузов; наливных грузов.
57. Классификация подъемно-транспортного оборудования по признакам: функционального назначения, периодичности действия, роду перерабатываемого груза, видам привода, степени механизации труда.
58. Лифты и подъемники, используемые на складах; их характеристика.
59. Транспортирующие машины непрерывного действия, используемые на складах; их характеристика.
60. Классификация конвейеров по характеру грузонесущей поверхности.
61. Транспортирующие машины и механизмы периодического действия, используемые на складах; их характеристика.
62. Самоходные тележки, используемые на складах; их характеристика.
63. Универсальные погрузчики с вилочными захватами, используемые на складах; их характеристика.
64. Электро- и краны-штабелеры, используемые на складах; их характеристика.

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня освоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимися.

Критерии оценки знаний студентов при проведении контрольной работы (тестирования)

Оценка «отлично» выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений (при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий).

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя (при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий).

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации (при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем (при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий).

Критерии оценки курсовых проектов

Положительная оценка по дисциплине выставляется только при условии успешной сдачи курсового проекта на оценку не ниже «удовлетворительно».

При оценке качества выполнения и уровня защиты работы целесообразно руководствоваться тем, что должны быть соблюдены безусловные требования к работе. Соответствие содержания и оформления работы методическим указаниям кафедры, отсутствие принципиальных ошибок.

В оценке качества выполнения и уровня защиты работы максимальной суммой баллов 100 отдельным составляющим могут принадлежать следующие пункты.

Критерии оценки курсовых работ

№ п/п	Критерии	Максимальное значение в баллах

1	Подбор и обзор информационных источников, полнота освещения вопросов.	10
2	Выполнение теоретической и практической части работы, дополненных графическим материалом, анализом и обоснованными выводами.	15
3	Оформление работы	10
4	Компонент своевременности (не позже чем за 10 рабочих дней до зачетной недели).	10
5	Защита работы	55
	Итого	100

Критерии оценки ответов на экзамене

Оценка «отлично» выставляется студенту, который:

1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать звания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах;

2) умело применяет теоретические знания при решении практических задач;

3) владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы;

4) при освещении второстепенных вопросов возможны одна – две неточности, которые студент легко исправляет после замечания преподавателя.

Оценку «хорошо» получает студент, который:

1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу;

2) грамотно изложил материал, владеет терминологией;

3) знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой;

4) в изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, который:

1) освоил программный материал по пищевым и биологически активным добавкам в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;

2) при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который:

1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;

2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

11. Оборудование предприятий общественного питания: методические указания по выполнению курсовой работы для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» / Сост. К.В.Анисимова, А.Б. Спиридонова. – Ижевск, 2020. - 22с.
12. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки: учебное пособие предназначено для студ. направления "Технология продукции и организация общественного питания" / И.Б.Плотников , Д.В.Доня, К.Б.Плотников. - Кемерово: Кемеровский ГУ, 2020. - 192с.
13. Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания. Очистительное и измельчительно- режущее оборудование: учебное пособие / Ю. И. Подгорный, А. В. Кириллов, Т. Г. Мартынова, К. А. Титова. — Новосибирск : НГТУ, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-7782-4504-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/216344
14. Скиба, В. Ю. Механическое оборудование пищевых производств. Измельчительное и перемешивающее оборудование : учебное пособие / В. Ю. Скиба, Т. Г. Мартынова, Н. В. Вахрушев. — Новосибирск : НГТУ, 2021. — 96 с. — ISBN 978-5-7782-4522-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/216371
15. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-1754-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211775. —
16. Алексеев, Г. В. Виртуальный лабораторный практикум по курсу «Процессы и аппараты пищевых систем» / Г. В. Алексеев, И. И. Бриденко, Е. В. Кравцова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 296 с. — ISBN 978-5-507-44671-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/266498
17. Юхин, Г. П. Технологическое оборудование мясной промышленности: практикум : учебное пособие / Г. П. Юхин, А. М. Калимуллин, А. А. Катков. — Уфа : БГАУ, 2021. — 100 с. — ISBN 978-5-7456-0747-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201041.
18. Индустриальные технологические комплексы продуктов питания : учебник / С. Т. Антипов, С. А. Бредихин, В. Ю. Овсянников, В. А. Панфилов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. —

440 с. — ISBN 978-5-8114-4201-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131008

19. Бакин, И. А. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / И. А. Бакин, В. Н. Иванец. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 235 с. — ISBN 978-5-8353-2598-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156113

20. Парамонова, В. А. Электрофизические методы обработки пищевых продуктов. Практикум : учебное пособие / В. А. Парамонова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 111 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170479

б) дополнительная литература:

10. Яшонков, А. А. Инженерные сооружения и конструкции пищевых предприятий : учебное пособие / А. А. Яшонков. — Керчь : КГМТУ, 2020. — 140 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174798
11. Современное оборудование предприятий питания. Краткий курс : учебное пособие / составители И. В. Иванова [и др.]. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2020. — 79 с. — ISBN 978-5-94664-423-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202058 (дата обращения: 23.01.2023).
12. Будасова, С. А. Технологии использования холода. Физико-технические основы холодильной обработки пищевых продуктов : учебное пособие / С. А. Будасова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-7782-4086-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/15231
13. Оборудование пищевых и перерабатывающих производств : учебное пособие / О. Б. Поробова, А. Б. Спиридонов, Т. С. Копысова, К. В. Анисимова. — Ижевск : Ижевская ГСХА, 2019. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/158612
14. Медведев, П. В. Тестоприготовительное оборудование : учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2388-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160000
15. Шарапов, И. И. Малые холодильные машины : учебно-методическое пособие / И. И. Шарапов, Ф. Р. Карибуллина. — Казань : КНИТУ, 2019. — 88 с. — ISBN 978-5-7882-2667-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/196179

16. Неверов, Е. Н. Холодильные технологии пищевых продуктов : учебное пособие / Е. Н. Неверов, И. А. Короткий. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 92 с. — ISBN 979-5-89289-131-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103934
17. Тепло- и хладотехника : учебное пособие / С. В. Бутова, В. В. Воронцов, М. Н. Шахова [и др.]. — Воронеж : ВГАУ, 2016. — 247 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/178913
18. Семёнов, А. В. Технологическое оборудование предприятий отрасли (торговля) : учебное пособие / А. В. Семёнов, В. В. Матюшев, В. М. Долбаненко. — Красноярск : КрасГАУ, 2015. — 204 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103859

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. http://elibrary.ru
3. Мировая цифровая библиотека - https://www.wdl.org/ru/country/RU/
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - http://nbmgu.ru/
5. Российская государственная библиотека **-** rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/
7. https://dobavkis.ru Красители. Консерванты
8. https://foodandhealth.ru/katalog-pishchevyh-dobavok/Каталог пищевых добавок
9. https://agroserver.ru/company/pishhevye-dobavki/Агросервер. Российский агропромышленный сервер.
10. http://bazadobavok.ru/pishevye-dobavki/Полная таблица пищевых добавок (Е-коды и названия)

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	**2**	**3**	**4**	**5**
1.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 80/22 от 22.03.2022г.

	вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Инженерно-технические науки; Технологии пищевых производств; Химия; Математика; Информатика; Физика ; Теоретическая механика; Физкультура и Спорт; Коллекция для СПО.			с 15.04.2022г. до 15.04.2023г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 195 от 23.12.2020 с 01.02.2021 г. до 01.02.2022г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени

	сетевых электронных библиотек)			
6.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
7.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 195 от 16.12.2021г С 18.02.2022 по 17.02.2023г.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Оборудование предприятий торгволи» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс). Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых добавок. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончанию лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора

является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

К экзамену допускаются студенты аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

-методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

-перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение
(лицензионное и свободно распространяемое),
используемое в учебном процессе

OfficeStandard 2010	OpenLicense: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	OpenLicense: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
AutoCAD Design Suite Ultimate,	Образовательная лицензия (Сеть) на Education-MasterSuite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.

Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite	
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс.http://www.consultant.ru/

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения лабораторно-практических занятий.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- экзамен проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

- по желанию студента экзамен проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__учебный год

УТВЕРЖДАЮ:
Первый проректор
_____*М.Д. Мукаилов*
«____»_____20 г.

В программу дисциплины
«Оборудование предприятий торговли»
по направлению подготовки
38.03.07 «Товароведение»
вносятся следующие изменения:

……;
……;
……;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол №_____от «____»_____20___г.

Заведующий кафедрой
Салманов М.М / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено
Одобрено
Председатель методической комиссии факультета
Макуев Г.А./ *доцент* / _____
(фамилия, имя, отчество) *(ученое* звание) (подпись)

«____»_____20___г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
…					